

**Министерство сельского хозяйства РФ
Трубчевский аграрный колледж -
филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**

специальности 36.02.02 Зоотехния

Брянская область, 2023 г.

Согласовано:

Заведующая
библиотекой

_____ А.В. Дадыко

« 18 » мая 2023 г.

**Рассмотрено и
рекомендовано:**

ЦМК
общеобразовательных и
технических дисциплин
Протокол № 6
от « 18 » мая 2023 г.

Председатель ЦМК:
_____ В.В. Лопаткин

Утверждаю:

Заместитель директора по
учебной работе центра
СПО:

_____ Л.А. Панаскина
« 18 » мая 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 36.02.02 Зоотехния.

В рабочей программе ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства даётся описание основных знаний, умений и компетенций, проводится почасовое планирование теоретических, практических и самостоятельных занятий, дан перечень материально – технического оснащения, литературных источников, необходимые для успешного изучения профессионального модуля.

Организация - разработчик: Трубчевский филиал ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

Разработчик: Тымбур Н. В. – преподаватель Трубчевского филиала ФГБОУ ВО «Брянский ГАУ».

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ,
ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

1.1. Область применения программы

Программа профессионально модуля – является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 36.02.02 Зоотехния в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

уметь:

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства;
- рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

знать:

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства технологии ее хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства;
- характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства;
- требования к оформлению документов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ,
ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

Результатом программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации.
ПК 3.3.	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК 3.4.	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5.	Реализовывать продукцию животноводства.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

	планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА**

3.1 Распределение часов по профессиональному модулю

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.5	МДК.03.01 Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства	264	128	66	62	64	72
	Всего	264	128	66	62	64	72

Реализация рабочей программы предусматривает в целях реализации компетентностного подхода:

-использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;

-выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров

-четкое формулирование требований к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства		
Раздел 1. Технология хранения и транспортировки продуктов животноводства		50
Тема 1.1. Общие принципы хранения продуктов животноводства	Содержание:	
	1. Условия хранения продуктов животноводства	10
	2 Основополагающие принципы хранения продуктов	
	3 Виды потерь	
	4 Методы хранения продуктов	
	5 Современные методы хранения продуктов	
	Практические занятия:	6
	1. Принципы хранения продуктов	
	2 Изучение норм естественной убыли	

	<table border="1"> <tr> <td>3</td><td>Меры предупреждения и снижению потерь</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2">Самостоятельная работа:</td><td rowspan="4">8</td></tr> </table>	3	Меры предупреждения и снижению потерь		Самостоятельная работа:		8											
3	Меры предупреждения и снижению потерь																	
Самостоятельная работа:		8																
	Подготовить сообщение по теме «Качественные потери»																	
	Написать реферат на тему: «Лучевая стерилизация и перспективы её использования»																	
	Подготовить опорный конспект «Термическое состояние продуктов»																	
Тема 1.2. Хранение молока и молочных продуктов	<p>Содержание:</p> <table border="1"> <tr> <td>1.</td> <td>Хранение молока. Влияние различных режимов тепловой обработки на продолжительность хранения молока.</td> <td rowspan="4">8</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Факторы, влияющие на состав и свойства молока</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Хранение кисломолочных продуктов</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Хранение сыра</td> </tr> </table> <p>Практические занятия:</p> <table border="1"> <tr> <td>1.</td> <td>Требование к качеству молока. Отбор проб для анализа молока на Портативном приборе «Лактан 1-4»</td> <td rowspan="3">6</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Определение чистоты молока</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Оценка качества кисломолочных продуктов по ГОСТу</td> </tr> </table> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Создание презентации по теме: «Оценка и контроль качества молока»</p>	1.	Хранение молока. Влияние различных режимов тепловой обработки на продолжительность хранения молока.	8	2	Факторы, влияющие на состав и свойства молока	3	Хранение кисломолочных продуктов	4	Хранение сыра	1.	Требование к качеству молока. Отбор проб для анализа молока на Портативном приборе «Лактан 1-4»	6	2.	Определение чистоты молока	3.	Оценка качества кисломолочных продуктов по ГОСТу	4
1.	Хранение молока. Влияние различных режимов тепловой обработки на продолжительность хранения молока.	8																
2	Факторы, влияющие на состав и свойства молока																	
3	Хранение кисломолочных продуктов																	
4	Хранение сыра																	
1.	Требование к качеству молока. Отбор проб для анализа молока на Портативном приборе «Лактан 1-4»	6																
2.	Определение чистоты молока																	
3.	Оценка качества кисломолочных продуктов по ГОСТу																	
Тема 1.3. Технология хранения мяса и мясных продуктов	<p>Содержание:</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Изменения в мясе при хранении</td> <td rowspan="3">6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Хранение колбасных изделий</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Консервирование мяса и мясных продуктов</td> </tr> </table> <p>Практические занятия:</p>	1	Изменения в мясе при хранении	6	2	Хранение колбасных изделий	3	Консервирование мяса и мясных продуктов	6									
1	Изменения в мясе при хранении	6																
2	Хранение колбасных изделий																	
3	Консервирование мяса и мясных продуктов																	

	<table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.</td></tr> <tr><td>2</td><td>Нормы усушки колбасных изделий при хранении</td></tr> <tr><td>3</td><td>Отбор проб для анализа мяса</td></tr> </table>	1.	Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.	2	Нормы усушки колбасных изделий при хранении	3	Отбор проб для анализа мяса							
1.	Расчет потерь мяса при охлаждении, замораживании и хранении.													
2	Нормы усушки колбасных изделий при хранении													
3	Отбор проб для анализа мяса													
	Самостоятельная работа:													
	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Подготовить опорный конспект</td></tr> <tr><td>2</td><td>Написание реферата: «Пороки мяса»</td></tr> </table>	1	Подготовить опорный конспект	2	Написание реферата: «Пороки мяса»	6								
1	Подготовить опорный конспект													
2	Написание реферата: «Пороки мяса»													
Тема 1.4. Хранение птицеводческой продукции	Содержание: <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Хранение яиц</td></tr> <tr><td>2</td><td>Изменения мяса птицы при хранении</td></tr> </table> Практические занятия: <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Методы исследования яиц</td></tr> <tr><td>2.</td><td>Товароведческая оценка яиц</td></tr> </table> Самостоятельная работа: <table border="1"> <tr><td>1.</td><td>Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»</td></tr> <tr><td>2</td><td>Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»</td></tr> </table>	1.	Хранение яиц	2	Изменения мяса птицы при хранении	1.	Методы исследования яиц	2.	Товароведческая оценка яиц	1.	Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»	2	Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»	4
1.	Хранение яиц													
2	Изменения мяса птицы при хранении													
1.	Методы исследования яиц													
2.	Товароведческая оценка яиц													
1.	Подготовка опорного конспекта по теме «Изменение мяса птицы при хранении»													
2	Составление кроссворда по теме: «Санитарное исследование яиц»													
Раздел 2. Транспортировка продукции животноводства		40												
Тема 2.1 Транспортировка молока и молочных продуктов	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>Правила перевозок молока и молочных продуктов</td></tr> <tr><td>2</td><td>Способы транспортирования молока и молочных продуктов</td></tr> <tr><td>3</td><td>Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла</td></tr> <tr><td>4</td><td>Транспортировка сыра</td></tr> </table> Практические занятия <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Расчет нормы естественной убыли</td></tr> </table>	1	Правила перевозок молока и молочных продуктов	2	Способы транспортирования молока и молочных продуктов	3	Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла	4	Транспортировка сыра	1	Расчет нормы естественной убыли	8		
1	Правила перевозок молока и молочных продуктов													
2	Способы транспортирования молока и молочных продуктов													
3	Транспортировка кисломолочных продуктов, сливочного масла													
4	Транспортировка сыра													
1	Расчет нормы естественной убыли													
		8												

	2	Заполнение сопроводительных документов	
	3	Заполнение товарно-транспортной накладной	
	4	Санитарная обработка транспортных средств	
Самостоятельная работа			
Тема 2.2 Транспортировка мяса и мясных продуктов	1	Составить опорный конспект по теме «Бактерицидные свойства молока»	6
	2	Написать реферат «Современные виды тары и другие упаковочные материалы»	
	1	Подготовка животных к транспортированию и требования, предъявляемые к транспортным средствам.	8
	2	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании скота, профилактика травматизма и стрессовых состояний животных.	
	3	Порядок приема-сдачи скота	
	4	Особенности сдачи-приема скота по массе и качеству мяса	
Практические занятия			8
	1	Заполнение сопроводительных документов	
	2	Учет заготовок скота	
	3	Определение свежести мяса	
	4	Оценка качества мяса по ГОСТ 33818-2016	
Самостоятельная работа			4
Тема 2.3 Транспортное	1	Подготовить сообщение по теме «Объем производства говядины в России и Республике »	
	2	Составить опорный конспект по теме «Факторы, влияющие на качество мяса при неправильном транспортировании»	
Тема 2.3 Транспортное	1	Классификация средств для транспортировки молока	4

оборудование	2	Транспортеры	4	
	Практические занятия			
	1	Автоцистерна АЦПТ-3,3		
	2	Ручные и самоходные тележки		
	Самостоятельная работа			
	1	Подготовить сообщение по теме «Современные транспортные средства, предназначенные для перевозки молока и молочных продуктов »		
	2	Составит опорный конспект по темам «способы транспортирования животных»		
	3	Заполнение таблицы «Нормы погрузки животных в железнодорожный транспорт»		
Раздел 3.Сооружения и оборудование по хранению и переработке животноводческой продукции			38	
Тема 3.1 Оборудование для первичной обработки молока	1	Оборудование для охлаждения молока и его хранения.	8	
	2	Пластинчатые и трубчатые охладители, танки охладители		
	3	Классификация сепараторов		

	4	Оборудование для сепарирования молока. Виды сепараторов, их характеристика.	
		Практические занятия	
	1	Изучение «Сепаратора-молокоочистителя» на учебной тренажере	
	2	Резервуар-охладитель с промывкой	
	3	Назначение, устройство и принцип действия Сепаратора-сливкоотделителя	
	4	Расчет техники сепарирования	
		Самостоятельная работа	
	1	Подготовить доклад по теме «Технические неисправности сепараторов»	
Тема 3.2. Оборудование для забоя и первичной переработки мяса крупного рогатого скота и птицы	1	Оборудование для убоя КРС	2
		Практические занятия	
	1	Изучение оборудования для забоя и первичной переработки мяса.	4
	2	Сепараторы для механической обвалки и жиловки мяса.	
		Самостоятельная работа	
	1	Подготовить сообщение по темам: «Дисковые пилы», «Механизированные инструменты для разделки туш»	4

Тема 3.3.Холодильное оборудование	1	Основные способы охлаждения	2
	Практические занятия		4
	1	Изучение холодильной камеры для хранения продуктов	
	2	Изучение оборудования и устройство хранилищ для мяса	
	Самостоятельная работа		8
	1	Подготовка опорного конспекта по темам: Сооружения для хранения мяса и субпродуктов. Механизмы для загрузки и выгрузки в хранилища. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и	
Тема 3.4 Реализация продукции животноводства	1	Показатели эффективности хозяйств и себестоимость сельскохозяйственной продукции	6
	2	Коммерческая деятельность	
	3	Реализация молока и мяса	
	Практические занятия		4
	1	Определение стоимости валовой продукции хозяйства	

	2	Определение себестоимости производства продукции	
		Самостоятельная работа	
	1	Написание реферата по теме «Пути реализации продукции в рыночных условиях»	6
	3	Заполнение документов для реализации продукции	
Производственная практика			72
Виды работ:			
1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. 2. Определение качества продукции животноводства при хранении и транспортировке. 3. Контроль состояния сырья и продукции животноводства в период хранения. 4. Предпродажная подготовка и реализация продукции животноводства. 5. Участие в подготовке и транспортировке к реализации продукции животноводства. 6. Участие в подготовке объектов и оборудования для хранения продукции животноводства. 8. Выбор сроков и режимов хранения молока и молочных продуктов. 9. Выбор сроков и режимов хранения сыра. 10. Выбор сроков и режимов хранения сливочного масла. 11. Выбор сроков и режимов хранения мяса и мясных продуктов. 12. Изучение оборудования по переработке и хранению молока на молочном заводе. 13. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке молока. 14. Технологические расчеты оборудования для производства сливочного масла и сыра. 15. Технологические расчеты оборудования для производства кисломолочной продукции. 16. Технологические расчеты оборудования для первичной обработке мяса и его переработке. 17. Оборудование и сооружения для хранения продукции животноводства.			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.03 ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кинологии и собаководства»; полигона, питомника, компьютерного класса с лицензионным программным обеспечением и мультимедийным проектором, помещения для самостоятельной работы:

Учебный корпус ветеринарный:

Лаборатория частной зоотехнии и технологии производства продукции животноводства № 62

- рабочее место преподавателя;
 - рабочие места обучающихся;
 - плакаты;
 - стенды настенные;
 - муляжи, макеты;
 - раздаточный материал;
 - таблицы;
 - схемы;
 - методические рекомендации;
 - Аква дистиллятор ДЭ-4;
 - весы лабораторные;
 - микроскоп;
 - мясорубка механическая.
- мобильный проекционный комплект:

**Компьютерный класс с лицензионным программным обеспечением и
мультимедийным проектором №10**

технические средства обучения:

- системный блок (10 шт.): Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
 - монитор (10 шт.): LG Flatron W1943C
- системный блок: Intel Core 2 Duo 2.6 Ghz (E 5300), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
 - монитор: LG Flatron W1943C
 - принтер Samsung ML-1640
 - сканер HP Scanjet G2410
 - аудио колонки
 - операционная система Windows XP Pro 32 bit , Microsoft Office 2010 Standard, Microsoft Access 2010, Microsoft Project 2010, 1C: Бухгалтерия 8 учебная версия, 1C: Бухгалтерия 8.1 учебная версия, 1C: Бухгалтерия 8.2 учебная версия, Visual Studio 2005, Net Cracker Pro 4.1, Microsoft SQL Server 2005, КОМПАС-3D V15.2, 360 Total Security Essential, 7zip, AIMP, Audacity, Auslogics Disk Defrag, CCleaner, CDBurnerXP, Double, Commander, FastStone Image Viewer, Freemake Video Converter, GIMP, Java, K-Lite, Codec Pack, LibreOffice, MediaInfo, Microsoft .NET Framework, Microsoft Silverlight, Microsoft Visual C++ 2005-2019, Mozilla Firefox, MPC-BE, Notepad++, Paint.NET, Python, Ramus, Revo Uninstaller Free, Stamina, SumatraPDF, WinDjView.

Помещение для самостоятельной работы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет)

- системный блок(бшт.): Intel Core 2 Duo 2.5 Ghz (E 5200), 2048 Mb DDR2, HDD 250 Gb, DVD/RW
 - монитор(6 шт.): BENQ E910
 - системный блок: Intel Core 2 Duo 2.53 Ghz (E 7200), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW
 - монитор: Acer V226HQL
 - МФУ: Canon IR 2520

- системный блок: Intel Core 2 Duo 3.00 Ghz (E 8400), 2048 Mb DDR2, HDD 120 Gb, DVD/RW
- монитор: Acer V2003W
- сканер Canon CanoScan LIDE 25
- телевизор SUPRA 42 дюйма
- аудио колонки
- операционная система Windows 7 Pro 32 bit, Microsoft Office 2010 Standard, 7zip, Aimp, Audacity, 360 Total Security Essential, CCleaner, CDBurnerXP, PDF-XChange Viewe, PotPlaye, JRE, LibreOffice, Microsoft.NET Framework, Google Chrome, Firefox, Paint.NET, The GIMP, Double Commander.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники (ОИ):

1. Асминкина Т.Н. Технологии хранения, транспортировки и реализации продукции животноводства :учебное пособие для СПО -2-е изд. – Саратов:Профобразование, Ай Пи Эр Медиа,2018.-190с. –ISBN 978-5-4486-0383-9 . 978-5-4488-0212-6. –Текст:электронный //ЭБС IPR BOOKS: (сайт). – URL:<http://www.iprbookshop.ru/77005.html>

2. Основные технологии первичной переработки животных:учебное пособие для СПО /Т.Н. Асминкина.-Саратов:Профобразование,Ай Пи Ар Медиа,2019.-174с. –ISBN 978-5-4488-0304-8/ -Текст:электронный // ЭБС IPR BOOKS: (сайт). –URL:<http://www.iprbookshop.ru/86514.html>.

3.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579> .

4. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>

5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. Режим доступа:.

Дополнительные источники (ДИ):

1. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А. И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. - 188 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1072103>

2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130579> .

3. Технология хранения сельскохозяйственной продукции животноводства в 2ч. Ч.1: УЧЕБНИК И ПРАКТИКУМ ДЛЯ спо / а.а. Курочкин. -2-е изд., перераб. и доп. — М:Юрайт,2019.-249с. Режим доступа:<https://biblio-online.ru/book/tehnologicheskoe-.oborudovanie-dlya-pererabotki-produkciizhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-442535> 3.

4. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2020. — 417 с. <https://urait.ru/bcode/456403>

5. Журнал «Новое сельское хозяйство»

Интернет-ресурсы (И-Р):

- ЭБС «Лань»;

- ЭБС «КноРус» ;

- ЭБС «Академия»
- eLIBRARY.ru
- ЭБСZnaniум.com
- ЭБС «Юрайт»
- ЭБС БиблиоРоссика

4.3.Использование активных и интерактивных форм проведения занятий:

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

- лекция;
- самостоятельная работа;
- творческие задания;
- презентация;
- дискуссия;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- просмотр и обсуждение видеофильмов;

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.03
ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ
ЖИВОТНОВОДСТВА

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение	Составление плана мероприятий по способам и методам закладки продукции животноводства на хранение. Обоснование выбора способов и методов.	Практический контроль Отчет по практикам Экспертная оценка
ПК 3.2. Подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции животноводства к эксплуатации.	Составление плана мероприятий по выбору объектов оборудования хранилищ для хранения продукции животноводства	Экспертная оценка Решение практических задач
ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Ведение журнала по контролю состояния продукции животноводства в период хранения.	Решение практических задач Экспертная оценка
ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и её транспортировку.	План мероприятий по подготовке продукции животноводства к реализации и транспортировке. Заполненная документация согласно инструкциям	Экспертная оценка Эталон, оценка
ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства	Порядок реализации продукции животноводства. Заполненная документация согласно инструкциям	Деловая игра Эталон, оценка

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	- устный опрос, оценка выступлений с сообщениями, презентации на занятиях по результатам самостоятельной работы - экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной и производственной практике на оценку
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор методов и способов решения профессиональных задач при выполнении работ на холодильных оборудований, хранилищ	- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области содержания, кормления и разведения сельскохозяйственных животных.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на учебной и производственной практике</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>– эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>– использование различных источников, включая электронные</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности при подготовке рефератов и докладов</p> <p>- наблюдение за использованием информационных технологий</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	<p>в</p> <p>- работа с новейшими программами</p>	<p>- наблюдение за выполнением работы</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>- взаимодействия со студентами, преподавателями в ходе обучения</p>	<p>- наблюдение за ролью студента в группе</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	<p>– самоанализ и самооценка результатов собственной работы</p>	<p>- мониторинг личностных профессиональных</p>

(подчиненных), за результат выполнения заданий.		х качеств студента
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	- контроль выполнения индивидуальной самостоятельной работы студента
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– анализа инноваций в области производства и первичной переработки продукции животноводства	- наблюдение за участием на учебно-практических конференциях, конкурсах профессионального мастерства

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства,
разработанную преподавателем
Трубчевского аграрного колледжа Тымбур Н. В.,
по специальности 36.02.02. Зоотехния

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Подготовка и применение собак по породам и видам служб разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.15 Кинология.

Программа содержит все необходимые разделы, паспорт рабочей программы, умения, знания, цели и задачи профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля и условия её реализации, тематический план и содержание с указанием уровней освоения.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на специальность. В программе указаны общие и профессиональные компетенции. Данная программа тесно связана с другими дисциплинами и профессиональными модулями.

Структура профессионального модуля отражает максимальную учебную нагрузку (в количестве 378 часов), количество аудиторных часов 252, количество часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся – 126, вид итоговой аттестации экзамен квалифицированный. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, с указанием тем. Разделы в полной мере отражают основы курса.

Представлен список основной литературы и дополнительной литературы, INTERNET ресурсы предназначены для самостоятельной работы обучающихся.

Данная рабочая программа вполне достаточно по объему, включает в себя все основные дидактические единицы профессионального модуля. Содержание тем изложено подробно, лаконично и ясно.

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области управления деятельностью по оказанию услуг в области кинологии, используется научный подход. Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований Федеральных государственных стандартов и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:

ГБУ БО «Трубчевская районная ветеринарная станция по борьбе с болезнями животных»



Начальник

Фунтовой Д. Н.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ. 03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства,
разработанную преподавателем
Трубчевского аграрного колледжа Тымбур Н. В.,
по специальности 36.02.02. Зоотехния

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Подготовка и применение собак по породам и видам служб разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 35.02.15 Кинология.

Программа содержит все необходимые разделы, паспорт рабочей программы, умения, знания, цели и задачи профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля и условия её реализации, тематический план и содержание с указанием уровней освоения.

Материал программы имеет практическую направленность и ориентирован на специальность. В программе указаны общие и профессиональные компетенции. Данная программа тесно связана с другими дисциплинами и профессиональными модулями.

Структура профессионального модуля отражает максимальную учебную нагрузку (в количестве 378 часов), количество аудиторных часов 252, количество часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся – 126, вид итоговой аттестации экзамен квалифицированный. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

Содержание курса построено в единой логике: название раздела, с указанием тем. Разделы в полной мере отражают основы курса.

Представлен список основной литературы и дополнительной литературы, INTERNET ресурсы предназначены для самостоятельной работы обучающихся.

Данная рабочая программа вполне достаточно по объему, включает в себя все основные дидактические единицы профессионального модуля. Содержание тем изложено подробно, лаконично и ясно.

Содержание излагаемого материала соответствует современным представлениям в области управления деятельностью по оказанию услуг в области кинологии, используется научный подход. Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований Федеральных государственных стандартов и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:



Преподаватель Трубчевского филиала
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

В Кондратову

В. М. Кондратова